

PROGRAMMA

SABATO 23 MAGGIO

Alle ore 10,30, nelle sale della Rocca Sanvitale, si riunirà la Commissione di esperti che giudicherà le Malvasie in gara per l'assegnazione del premio "Coséta d'Or 2009" riservato ai Produttori di vino Malvasia Doc.

Alle ore 16,30 nelle sale della Rocca Sanvitale, inaugurazione delle mostre fotografiche:

- "a caccia di ...immagini da Sala e dintorni"
- i Salesi al lavoro

Alle ore 21 presso le Sale della Rocca, apertura della Magnanotte con la grande festa della Coséta d'Or.

Infopoint.

Il 23 maggio, a partire dalle ore 10, sarà aperto l'Infopoint davanti alla Rocca di Sala Baganza.

Presso il centro informativo sarà possibile iscriversi sia alla Magnanotte sia agli altri eventi e ritirare il porta bicchiere da collo con il bicchiere da degustazione.

Magnanotte®

A partire dalle ore 21, nei punti più suggestivi di Sala Baganza, i partecipanti, *con* porta bicchiere da collo e bicchiere da degustazione, cammineranno e degusteranno le malvasie *e i vini dei Colli di Parma* abbinati a prodotti di eccellenza. *Il tutto contornato da spettacoli musicali e di arti varie e visita ai negozi salesi.* Il marchio Magnanotte è gentilmente concesso dall'Associazione di Cultura materiale Inotio che collabora alla riuscita della manifestazione.

Cinque i punti degustazione previsti:

- Il Cantone

Giovane o Stravecchio?

Parmigiano Reggiano di 24 mesi e 48 mesi

Aceto Tradizionale balsamico di Reggio Emilia

Abbinamento: Rosso dei Colli di Parma Doc.

- Giardino della Rocca

I tipici di Sala

Sala Baganza, nobile e aristocratica, è anche terra di abili artigiani e stagionatori. Nel suo territorio nascono salumi che, nonostante delle denominazioni più famose, hanno una propria originalità. Un esempio? Il Salame e la Bondiola di Sala Baganza *tra due fette di pane Salese*.

In abbinamento Rosso dei Colli di Parma doc.

- Via Garibaldi

Torta frita e persutt

I nonni e le nonne di Sala Baganza servivano la più buona torta frita di *Sala* e provincia accompagnata dal migliore companatico: il prosciutto di Parma *prodotto a Sala*. Sotto i portici di via Garibaldi, grazie all'impegno dell'associazione anziani di Sala Baganza, si potrà gustare la torta frita secondo la classica tradizione *Salese*.

In abbinamento: Malvasia Coli di Parma Doc.

- Piazza della Pace

L'oro di Sala e altri tesori della terra.

Olio extra vergine di Oliva di *Maiatico* e pinzimonio di verdure.

L'olio extravergine di oliva di *Maiatico*, prodotto per passione da Roberto Caffini, pur avendo una storia secolare, è ritornato ad essere coltivato da pochi anni ed è già considerato uno dei migliori oli italiani. Il modo ideale per gustarlo è con classico pane e verdure crude, in pinzimonio.

In abbinamento: Sauvignon Colli di Parma Doc.

- Via Vittorio Emanuele II

Mangiamore

Quante volte lo abbiamo sentito dire dalle nostre mamme. Il dolce è la preparazione degli affetti, in tutti i sensi. Affetti bambini e affetti adulti. I buonissimi e peccaminosi Amor di Borgotaro e le torte delle donne salesi sono il dolce motivo della sosta. In Abbinamento: *Moscato e Malvasia* dolce colli di Parma Doc.

Costo dell'evento: 20 euro

DOMENICA 24 MAGGIO

Piazza Gramsci ore 11 (in caso di maltempo si svolgerà all'interno della Rocca).

E malva sia!

Dissertazioni semiserie sul mondo del vino con il professor Giorgio Triani, il giornalista Alessandro Masnaghetti e l'attore Stefano Biccocchi in arte Vito.

Al termine dell'incontro ci sarà la premiazione della *Cantina che è aggiudicata la Coséta d'Or*.

Giardino della Rocca ore 13.30 alle ore 16,00

La Coséta di legno.

Gioco della Malvasia. Il giorno del giudizio popolare.

Seguendo il filo del piacere, nel giardino della Rocca, quest'anno il giudizio popolare non premierà la Malvasia più buona (sono buone tutte) ma quella che piace di più. Dovrà essere una grande festa in cui tutti i partecipanti saranno giurati. La Malvasia che piacerà di più alla giuria popolare sarà premiata con la Coséta di legno. L'evento sarà in collaborazione con l'associazione di cultura materiale "*Inotio*". Il gioco nel gioco: Si degusterà da bottiglie rese anonime, *chi indovinerà tutte le malvasie* sarà premiato con 24 bottiglie di vino.

Costo dell'iscrizione: 5,00 €

Stelle e Malvasia

Alberto Rossetti, cuoco stellato Michelin, *nelle cantine della Rocca Sanvitale*, elaborerà dei piatti da abbinare alla Malvasia. Alberto, con la sua brigata di cucina, davanti ai commensali, spiegherà e preparerà i piatti che poi si degusteranno in abbinamento alle Malvasie.

Posti disponibili: 40.

Menu: *selezione di salumi di Sala Baganza, crema di patate di montagna con gamberi affumicati, nocciole e finte tagliatelle; lasagnetta gratinata alle verdure con formaggio fresco di capra e tartufo nero nostrano; plum cake alle albicocche con prosciutto di Parma caramellato e salsa al parmigiano e cioccolato bianco.*

Costo: euro 30.

Giardini della Rocca

Dalle 10 alle 19

Mangiare e bere Malvasia nei Giardini della Rocca.

L'Italia è cresciuta con la cucina di strada. I mangiar per strada avvicina quei viaggiatori curiosi che amano entrare in sintonia con la città. Il buon cibo di strada tranquillizza e lega indissolubilmente il cibo e affetto per il luogo visitato. Seguendo questa filosofia arriveranno a Sala Baganza bravissimi artigiani che prepareranno le proprie specialità. Sarà una bella festa popolare.

Il mercato della Coséta.

Come ogni manifestazione che si rispetti saranno presenti produttori provenienti da svariate regioni italiane, produttori di eccellenze agroalimentari che saranno abbinate alla malvasia. Nei quattro angoli del giardino della Rocca saranno attrezzati degli stand che ospiteranno i produttori. Ogni stand avrà uno o due prodotti abbinati a una Malvasia di Parma. Davanti a ogni stand saranno posizionati tavoli e sedie per permettere ai visitatori oltre che

acquistare anche consumare in loco. Per la prima volta si cercherà di riproporre, in territorio parmense, il tradizionale e terapeutico atto del “mangiare per strada”. Saranno presenti tutti quei prodotti che si possono abbinare con la freschezza della Malvasia Colli di Parma Doc.

Rocca di Sala Baganza **Sala delle Capriate ore 17,30**

Presentazione del progetto preliminare della “CANTINA dei Musei del Cibo nell'antica ghiacciaia della Rocca Sanvitale” in collaborazione con l'Associazione Musei del Cibo e C.C.I.A.A . di Parma.

Consegna del premio del Concorso fotografico “ a caccia di ...immagini da Sala e dintorni”.

Consegna del premio “Coséta di Legno”

Consegna del premio giornalistico “ Coséta d'Or”

Brindisi con la Malvasia vincitrice della “ Cosèta d'Or”.

Oratorio dell'Assunta ore 19,00

Concerto di chiusura della Coséta d'Or

Rassegna Musicale “ A tu per tu” con il “duo Gardel”

al pianoforte: Claudio Cozzani, alla fisarmonica: Gianluca Campi.